

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dendeng merupakan salah satu produk olahan dan pengawetan daging secara tradisional yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia. Dendeng termasuk dalam kategori produk *Intermediate Moisture Food* (IMF). Produk IMF umumnya memiliki range a_w 0,60-0,90 dan kadar air 10-50% (Gustavo *et al.*, 2007). Dendeng adalah lembaran daging yang dibuat dari irisan atau gilingan daging yang dikeringkan dengan menambahkan campuran bumbu berupa rempah-rempah. Ciri khas dari dendeng adalah kering, teksturnya lembut, menyatu atau padat, rasanya manis, dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama (Ashriyyah, 2015).

Produk dendeng merupakan produk sumber protein hewani. Bahan baku dendeng pada umumnya hanya daging. Produk dendeng di pasaran tidak memiliki variasi rasa sehingga dapat dijadikan peluang untuk melakukan inovasi terhadap produk dendeng. Usaha diversifikasi yang dilakukan pada penelitian ini adalah dengan memanfaatkan buah mangga muda. Mangga merupakan buah yang cukup populer di Indonesia karena rasanya yang enak dan menyegarkan. Penggunaan mangga dalam pembuatan dendeng dapat mengurangi rasa dan aroma daging yang terlalu kuat, membuat tekstur dendeng menjadi tidak liat, menurunkan harga produksi, serta dapat menambahkan kadar serat. Mangga juga memiliki banyak nutrisi yang baik untuk kesehatan. Buah mangga mengandung air, karbohidrat, protein, lemak, macam-macam asam, vitamin, mineral, tanin, zat warna, dan zat yang mudah menguap (Pracaya, 2011).

Pencampuran daging sapi dengan buah mangga muda pada produk dendeng dapat menghasilkan kombinasi rasa khas rempah-rempah, manis, dan asam, serta memberi tambahan kesan segar dari buah mangga. Jenis mangga yang digunakan pada penelitian adalah varietas Manalagi karena memiliki rasa yang tidak seasam mangga lainnya, bahkan cenderung manis. Penambahan mangga Manalagi muda diharapkan dapat menambah cita rasa atau penganekaragaman rasa dari produk dendeng itu sendiri. Mangga yang dipilih untuk digunakan adalah yang masih muda. Flavor mangga muda belum kuat seperti mangga yang sudah matang, sehingga flavor produk yang dihasilkan akan lebih dominan dari dendeng itu sendiri. Kadar air buah mangga muda yang lebih rendah dari mangga matang juga lebih cocok dengan karakter dendeng yang merupakan produk IMF. Penggunaan buah mangga Manalagi muda juga dapat menambahkan nilai serat pada produk dendeng yang hanya memiliki sedikit serat pangan. Mangga muda memiliki kandungan serat sebanyak 1,6 g untuk setiap 100 gram bahan (USDA, 2016).

Mangga yang digunakan pada penelitian adalah sampai konsentrasi 45%. Penggunaan mangga dengan konsentrasi lebih tinggi dapat mempengaruhi penerimaan rasa di mana rasa mangga lebih dominan dibandingkan rasa daging serta dapat menyebabkan tekstur dendeng menjadi mudah patah. Potensi penambahan buah mangga muda dalam usaha diversifikasi produk dan penambahan nilai serat pangan dendeng mendasari perlunya penelitian mengenai pengaruh proporsi daging sapi dan buah mangga Manalagi muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi daging sapi dan mangga Manalagi muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh proporsi daging sapi dan mangga Manalagi muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng giling.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah mengetahui proporsi daging sapi dan buah mangga Manalagi muda yang tepat dalam menghasilkan produk dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik, serta meningkatkan kandungan serat pada dendeng giling.